

Maria NICOLAU

Cuisine ou barbarie

NICOLAU, Maria, *Cuisine ou barbarie / Cuina ! O barbàrie*. (2022). Traduit du catalan par Silvia Neto Cortés. Paris. Arpa. 2025. 319 pages.

La cuisinière réputée, la cheffe comme on dit désormais, Maria Nicolau (1982-), nous donne une sorte d'OVNI littéraire avec ce livre qui n'a rien d'un livre de cuisine malgré les recettes qui s'y trouvent et pour lesquelles elle n'a pas recours au style habituel de ce genre de livre, dont les injonctions sont paralysantes.

Maria Nicolau réfléchit au sens de la cuisine, fait culturel qu'elle distingue de l'alimentation indispensable à notre survie. Dans la mesure du possible, elle fait l'historique des plats, comme pour la zarzuela qui porte le nom d'un genre théâtral lyrique populaire. Elle explique aussi, avec le plus grand soin, la structure chimique des aliments, les phénomènes physiques à l'origine de leur transformation, l'alchimie à œuvre qui fait d'un oignon bien dur, par exemple, le fond confit, quasi caramélisé et odorant qui parfume nos plats, phénomène connu comme la réaction de Maillard. Et ce faisant, elle convoque ses souvenirs d'enfance et de famille et nous présente la tante Maria, la tante Margarita, mémé Carmeta, le grand-père, entre autres. Elle parvient même à évoquer « les chaussettes blanches » que possède tout un chacun !

Attentive à la qualité des ingrédients, elle marie l'écologie et l'hédonisme, car indiscutablement un agneau de berger offre un goût infiniment supérieur celui d'un animal issu d'un élevage intensif. À la manœuvre, son principe de base est « le temps long », la cuisson à feu doux, sauf exception, comme pour l'omelette – omelette qui tient lieu d'entretien d'embauche pour le recrutement du personnel de son restaurant. On constate qu'elle passe beaucoup les crèmes et les sauces et se révèle une grande utilisatrice du chinois. Elle fait preuve aussi d'un grand art dans l'utilisation des restes, jusqu'aux feuilles d'artichaut et à leur eau de cuisson qui enrichit une soupe faite avec d'autres légumes : ne rien jeter est un de ses rares mots d'ordre. Elle sublime les plats de base qui font la cuisine familiale quotidienne et montre un grand attachement à ce qu'on appelait « les bas morceaux » (cervelle, rognon, abats, etc.) que nombre de cuisiniers contemporains revalorisent enfin, considérant la tête et le cou d'un lapin comme « le délice le plus savoureux » qui soit, bien qu'elle n'aille pas comme sa grand-mère jusqu'à manger les yeux – yeux réservés aux seigneurs, dans un pays comme le Japon.

Et surtout, elle n'utilise pas – ou peu – l'impératif ni l'infinitif à valeur impérative, mais laisse une marge à la tradition de chacun, à ses habitudes et à ses goûts. Elle encourage chacun à ajouter ce qui lui convient, même si ce n'est pas orthodoxe, la qualité première pour cuisiner étant la sensibilité gustative et l'art d'un cuisinier étant d'ajouter sa touche personnelle à ce qu'il refait après les innombrables générations qui l'ont précédé. À consommer sans modération. Un régal !

Note. Ce titre, *Cuisine ou barbarie*, renvoie – sans que nous sachions si c'est une volonté de l'auteur, par ailleurs lectrice d'Orwell – au mouvement et à la revue, *Socialisme ou barbarie* (1949-1965), fondés par Cornélius Castoriadis (1922-1997) et Claude Lefort (1924-2010). Loin de toute pensée religieuse – à laquelle se rattachent trotskisme, maoïsme et autres collectivismes à tendance dictatoriale – ce mouvement, à l'égal du situationnisme (1957-1970) de Guy Debord (1931-1994) et Raoul Vaneigem

(1934-) entre autres, a nourri la pensée de ceux qui, dans les générations d'après-guerre, sont toujours à la recherche de la vérité et de la justice.

Citation

L'omelette nature

C'est officiellement, et selon Auguste Escoffier, le père de la cuisine : des œufs brouillés d'un genre spécial enfermés dans une enveloppe d'œuf coagulé, et rien d'autre.

Contrairement aux œufs brouillés, qui demandent de la patience, l'omelette doit être secouée vigoureusement dans la poêle et cuite en moins d'une minute: cœur baveux et membrane extérieure délicate et très fine, mais suffisamment épaisse pour résister à la tension du liquide à l'intérieur. L'œuf ne doit jamais brunir.

C'est de l'umami et un sentiment de plénitude, une saveur qui se situe quelque part entre regarder un coucher de soleil et une douche chaude de dix minutes après une journée éprouvante.

C'est comme le jeu des petits chevaux : on y joue dans chaque maison, chaque maison a ses règles, partout il est considéré comme un jeu simple, mais il n'y a pas d'enfance sans le souvenir de batailles épiques qui ont commencé à cause de disputes sur ses règles.

C'est la beauté nue, immune à la vanité, un muscle-cœur servi sur un plateau.

C'est la Delorean de *Retour vers le futur* ou la madeleine de Proust des enfants de province, ce voyage dans le temps entre deux tranches de pain enveloppées dans un papier d'aluminium, teinté de gris, qu'on emportait dans les sacs à dos lors des sorties scolaires au port de Barcelone.

(...)

C'est la plus grande démonstration de compétences devant un client exigeant qui sait ce qu'il demande; l'incarnation physique en trente secondes de toute une vie d'expérience.

Elle constitue traditionnellement l'examen d'entrée dans certaines des plus grandes cuisines de l'histoire de la gastronomie.

C'est le paradigme du défi titanesque que représente la recherche de l'excellence dans la simplicité.

Sa préparation peut être aussi facile ou aussi difficile qu'on le souhaite. Ce n'est pas la recette qui compte, c'est le niveau auquel on place la barre.

C'est la réponse à la question de savoir si la cuisine est facile. » p. 107-108.